TYGODNIK
ROLNICZY I PRZEMYSŁOWY,

PRZEZ

Adama Kasperowskiego.

Ner 3. **Rok drugi**

WE LWOWIE DNIA 14. STYCZNIA 1839.

Wychodzi co tydzień w Poniedziałek arkusz druku.— Zamówić można w każdym czasie na najbliższéj poczcie lub w głównym pocztamcie we Lwowie za wskazaniem miejsca, dokąd odsełać.— Kosztuje rocznie 10 Złr. M. K. niekopertowany, w kopercie i pod własnym adressem, 10 Złr. 48 kr.— Zeszytów zebranych dostanie po téj saméj cenie w księgarni P. Millikowskiego we Lwowie, Stanisławowie i Tarnowie.

Pisma nadsełane pod adressem Redakcyi przyjmuje taż księgarnia we Lwowie.

ROLNICTWO.

JAKIE SĄ POWODY BRAKU PIENIĘDZY W GOSPODARSTWIE I JAKIE ŚRODKI ZARADCZE.

Zaprzeczyć temu nie można, że zmiana cen produktów krajowych stawia nieraz gospodarzy w niemożności uiszczenia się z powinnych wypłat, i takie wypadki nie raz wprawdzie przymuszają gospodarzy do zniżenia cen swoich produktów, ażeby tylko tą sprzedażą ciężary gruntu opłacić mogli. Wiémy także, jak często podług wysokich cen produktów układane były powinności opłat, a gdy te z powodu jakiego spadły, opłaty stają się ciężarem i są trudniejszemi do zaspokojenia. Takie powinności gruntowe składają się z podatków gruntowych, z opłat procentowych wniesionego na grunt kapitału, z grosza dzierzawnego i z opłat potrzebnéj

do gruntu robocizny. Jak dalece te zmiany cen produktów krajowych wpływają na stosunki pieniężne w gospodarstwie polowém, poznamy niżéj.

Dla większych gospodarzy mniéj są dotkliwemi przy zniżonych cenach opłaty gruntowe, niż dla małego gospodarza, włościanina i t. d.; bo pierwszy mając wszystkiego do zbytku, łatwiéj mogł sobie mały zapas uzbierać i tém podpierać doczasowe potrzeby, ażeby nie być przymuszonym w chwili najtańszych cen marnować swoje produkta na opłaty niezbędne w swym czasie. Gospodarze zaś mniéj majętni lub dzierżawcy, którzy mają wyrachowaną opłatę z dopuszczonéj ilości zboża podług wysiewów i ceny targowéj z lat kilkunastu albo i z jednego roku, gdy jeden przypadek nieurodzaju lub upadku jakiego w bydle lub ognia ich dotknie, już zostają w niemożności wypłat gruntowych, bo wtenczas już część swojego kapitału stracili, a los tylko nieprzewidzianie podniesionéj ceny produktów lub korzystnéj gałęzi przemysłowéj, postawi ich w równowadze z pierwszym stanem majątku.

Słuszne zatém są dopytywania się każdego puszczającego dobra, o stan swojego dzierżawcy, czyli ten cały majątek w jednę gałęź przemysłu poświęca, lub inne ma środki ratowania się od straty; także czyli jego zabiegi w gospodarstwie są trafne i skuteczne; w tenczas właściciel życzyć mu powinien ale nie zazdrościć pomyślności, bo obadwaj łatwo względem siebie dopełniają obowiązków, a włość jak i poddani częstéj zmianie gospodarzy podlegać nie będą, co zawsze wyplenienie gruntu i spustoszenie budynków za sobą ciągnie. Włości, w których rolnicy więcéj czynszem opłacać winni powinności gruntowe niż robocizną, często przy zniżonych cenach są w niemożności wypłaty, i dobroczynną im się staje ta zmiana gotowizny na robociznę. Właściciel zaś pewnym będąc ich dobrowolnéj umowy o robociznę, więcéj może korzystać przez użycie ich rąk do jakiéj gałęzi przemysłu, niż żeby gotowizną w małych datkach odbierał. Tym sposobem rolnik czując ulżenie w wypłacie powinności gruntowych sposobem jemu łatwiejszym, obraca swój grosz na potrzeby domowe i poprawienie bytu, a właściciel pomnaża przy pomocy drugich przemysłem bogactwo krajowe i godzi powinności rządzących z pomyślnością rządzonych.

Opłata procentów od zaintabulowanych na gruncie lub niezaintabulowanych kapitałów, zmusza także do koniecznéj sprzedaży, często w czasie takim, kiedy cena zboża spadła. Dotkliwą jest w prawdzie ta wypłata, jeżeli wierzyciele w terminach z największą surowością prawa postępują: lecz jakież są środki utrzymania wiary i sprowadzenia ludzi do rzetelności, kiedy często kapitały są pożyczane lub procenta obiecane nad możność wypłaty? Zawsze jednak będzie ta zbawienna rada dla wszystkich kupujących dobra, nie liczyć na nadzieję poprawy i przez to możność opłaty ciężarów wyrachowywać, ale podług istotnych przychodów kupno zawierać, a nadzieję sobie w nagrodzie przy oczyszczonych i spokojnych dobrach zostawić. Małe ciężary dadzą się łatwo nadzwyczajnemi środkami w gospodarstwie pokryć i dobra oczyścić; lecz kto ma dobra z wielkiemi ciężarami, ten przy częstych zmianach cen, najwięcéj uczuje trudność wypłaty, przezco pomnaża się tych ciężarów, bo albo procentą w nowy kapitał się zmieniają, albo przechodzą na rok drugi, w którym ceny produktów albo też same, albo jeszcze więcéj spadają. Najlepiéjby było część dobr sprzedać i tém ciężary zaspokoić, niż ciągle mieć ręce związane w gospodarstwie i wszelkie swoje usiłowania na opłatę ciężarów, nie na własne korzyści obracać. Puszczanie dóbr w dzierżawę i spłacanie tém niektórych kapitałów nie jest zawsze dobrym środkiem zaradczym, szczególnie u rządnego gospodarza, bo trzeba żeby ten grosz dzierżawny wy-

nosił więcéj, niż on sam wyciągnąć może z tychże samych dóbr; inaczéj, wypłacający kapitał groszem dzierzawnym, często więcéj ustępuje korzyści dzierzawcy, niż ten procent od kapitału wynosi, a zatém majątek upada. Najlepszym środkiem zaradczym dla dóbr zadłużonych są *zakłady bankowe* pod opieką rządu będące, które pożyczając na małe procenta, niweczą tym sposobem wielkie i wszelkie nadużycia lichwiarskie; przy surowości prawa i krótkiém postępowaniu sądowém zwykle do tych zakładów przywiązanem, ustala się rzetelność a odstręczają kapitały lichwiarskie, bo sądowe postępowanie wszystkim intabulowanym więcéj nad 5/100 nie wypłaci, a nieintabulowanych nie przypuszcza do udziału. Często przy sprzedaży dóbr kapitał zebrany nie wystarczy dla wszystkich i dla tego kapitaliści nie zawsze są zabezpieczeni. Przez banki podnosi się wartość dóbr, bo dobra kupione za 10,000 dukatów, jeżeli przed pożyczką bankową miały ciężarów 7 lub 8procentowych na 350 lub 400 dukatów, potém gdy tylko 5 procentów płacić się będzie, 150 dukatów przenoszą na kapitał dóbr, czyli przybywa wartości w dobrach 3,000 dukatów. Widzimy tego przykłady w Niemczech, Francyi i Anglii, jak wielu na małe procenta oddaje swe kapitały, i dla tego powstało tyle śmiałych przedsiębierstw przemysłowych, gdyż każdy kapitalista mając sobie wyrachowane wyższe procenta z jakiego przemysłu chętnie oddaje kapitał na akcyje, bo jeżeli część procentów straci, to rzadko mniéj dostanie w zysku jak 4ry procentu; przypadki, jakie teraz powszechnie zachodzą, że nie więcéj na dobra liczą. — Jedyny zatém środek pozostaje dla obciążonych ciężarami dóbr, ażeby sprzedać część dóbr, ograniczyć się w potrzebach, podnieść środkami łatwemi i taniemi przychody, pożyczyć w banku na małe procenta, a większe spłacać, zgoła rachować i wciąż rachować, co lepiéj, łącząc zawsze do rachuby różne także przypadki.

CHÓW ZWIÉRZĄT DOMOWYCH.

BYDŁO STEPOWE JEST POWODEM DO ZARAZY.

Tyloletne doświadczenie nauczyło, że zaraza bydła najwięcéj pochodzi z wołów stepowych na jarmarki Sadogórskie, Wojniłowskie i inne sprowadzanych. To bydło pochodzi z Besarabii, Wołoszczyzny, Multan, Ukrainy, z po nad Prutu, Dniepru, Dunaju, Wołgi i miejsc ogołoconych z lasów ale bardzo bujnych w trawę. Może być, że dziki stan pasienia trawami bujnemi, a potém gdy do nas się dostaną, ta zmiana innéj trawy i suchéj paszy rodzi w nich tę chorobę. Może zmiana wody, podniebia, może nareszcie pomiędzy trawami stepowemi są rośliny zradzające tę chorobę w bydle, a która powoli w niém działając, dopiero u nas się wykrywa. Wiémy także, iż bydło stepowe tam na miejscu nawet ciérpi na księgosusz, co zdaje się potwierdzać, że pomiędzy roślinami tam dziko rosnącemi, w niektórych latach rodzą się i takie, które sprowadzają tę chorobę, tém więcéj, że mało słyszymy przykładów, jakoby ta choroba kiedy u nas w bydle naszego chowu wynikła. Te trawy szkodliwe działają tylko na niektóre bydło, którego organizacyja łatwiéj przyjmuje chorobę, jak wiemy z przykładu u ludzi, że wielu chodzi zdrowych pomiędzy zarażonymi, chociaż w tém samém powietrzu oddéchają. Widzimy, że także i zaraza na ludzi jest więcéj do miejsca przywiązana i z powodu innego podniebia, a która się w powietrzu formuje i ludzi dotyka; a jeżeli tylko ta zaraza z powietrzem, z ludźmi, lub innemi

sposobami do nas się nie przeniesie, na miejscu się strawi i nas nie dosięga. Anglija potrzebując tyle mięsa na stałym lądzie jak i na okrętach, własném bydłem się wyżywia. Gdybyśmy policzyli wiele krajowego bydła zginie co roku z przyczyny téj zarazy sprowadzonéj ze stepów, możeby to małą różnicę przyniosło względem bydła sprowadzonego. Jeżeliby na koniec nasz chów bydła więcéj kosztował niż stepowe, a przezto z bydłem węgierskiém na targach wiedeńskich nie możnaby stawać do równi w korzyściach, należałoby zaprowadzić najsurowszą kwarantannę na 21 dni i dopiero po zupełném przekonaniu się o zdrowiu wpuszczać do kraju na jarmarki; a gdyby to nie było przedsięwzięciem rządowém, należałoby, żeby każdy właściciel kupione stado pierwéj na oddzielném miejscu wytrzymał i wypróbował stan jego zdrowia. Takie środki zasługują na wzgląd, jeżeli rozważymy, że całe rolnictwo na tém zależy, a rolnictwo wszakże jest filarem bogactwa krajowego i podporą państwa.

O karmieniu wołów.

Wiadomo jest jak wykarm wołów dla gospodarza wiejskiego jest korzystnym, tak ze względu dobrze użytéj paszy, jak i zyskanego nawozu a ztąd wynikającéj uprawy pola. W Anglii wykarm bydła jest upowszechnionym i celem każdego wiejskiego gospodarza, tak nawet, że dochodząc różnemi sposobami prędszego i skuteczniéjszego wykarmienia, wyprowadzają bydło spasione na wystawę za nagrodę przez zakłady wyznaczone. (Czytaj w Nrze. 46 »Tygodnika« z roku 1838.) W Anglii powszechny jest zwyczaj, żeby przed postawieniem na stajni puszczać bydłu krew.— Dowodzą, że żywy bieg krwi, a przezto większa czynność naczyń i ztąd większa żywość do namiętności, przeszkadza do wykarmienia, dla tego pozbawiają wszelkich draźliwości płciowych i namiętnych trzymając bydło bez ruchu w chłodnych i ciemnych stajniach i t. d. Przez upuszczenie krwi osłabia się czynność organów. Z doświadczeń pokazało się, że ludzi i bydła, którym krew puszczono, uspokoił się temperament i już po kilku dniach więcéj ważyli. Młodemu bydłu nie puszczają tyle krwi co starszemu, a i temu puszczają z początku więcéj niż w połowie lub w końcu ukarmienia.

Ażeby krowy w dzień się cieliły.

Spodziewając się cielęcia, trzeba doić krowę ostatni raz nie rano lub w południe, ale w wieczór, przezto krowa ociąga się z ocieleniem póki mleka nie nazbiéra. Krowy, które podczas lecenia się w rannych godzinach odbiją się z buhajem, cielą się akuratnie po 40 tygodniach. Które zaś po południu lub w wieczór się odbijają, opóźniają ocielenie o 5 do 14 dni.

Ażeby krowy żywione kapustą, burakami lub makuchami nie dawały mléka złego odoru i smaku, także ażeby więcéj mléka dawały.

Trzeba paszę takowę solić, co nie tylko złego odoru pozbawia, ale i mléko pomnaża. Kiedy krowy dla jakiéjkolwiek przyczyny przestają dawać mléka, to trzeba paszę solić, wtenczas nawet najlichszą karmę jeść będą. Dla pomnożenia mléka dają krowom dzikie kasztany, z czego bywa żółte i dobre mléko. Z początku daje się 1/2 funta a potém do 10 funtów dziennie. Powiadają także, że szpilki sosnowe, które jeszcze nie bardzo przerosły, pomnażają mléko krowom. Szpilko-

we drzewa zawierają w młodych wyroślach słodycz, która późniéj w garbnik, żywicę i tłustość się obraca.

Ażeby cielęta mało mléka potrzebowały na wyżywienie i upasienie.

Dają dwa łóty syropu cukrowego do miarki mléka zebranego, i tyle tłuczonego makucha lnianego, żeby z tego zrobić zaprawę gęstości mléka niezbieranego. Pan Jung powiada, że tym sposobem żywione cielęta o 3/4 części mniéj mléka potrzebują i ukarmiają się wyśmienicie. W Szkocyi ssie cielę przez 8 dni, potém dają mu makuchy z mlékiem przez 20 dni, potém same makuchy odgotowane. Cetnar makuchów wystarczy dla trojga cieląt przez 20 dni. Inni zostawując cielę przy krowie przez dni kilka, przy odłączeniu dają za napój po dwie garści na sztukę mąki jęczmiennéj lub owsianéj, rozprawionéj ciepłém mlékiem.

Żeby krowy łatwo się cieliły.

Zdarza się bardzo często, że krowa ciężko pozbywa się cielęcia i przez to czasem bywa cielę nie żywe, albo sama zdécha. W takim razie gałęź osikową obedrzéć z kory z biélem i zgotować. Tego odwaru dawać krowie na kilka dni przed ocieleniem kilka razy na dzień, to z tego uformuje się rodzaj śliskiego szlamu, który cielę w jego miejscu otacza i ułatwia porodzenie. Trzech garści potłuczonéj kory, w dwóch lub trzech kwartach wody zgotowanéj, dosyć na jednę krowę.

GOSPODARSTWO DOMOWE I FABRYKACYJE.

NOWY SPOSÓB ZACIÉRANIA ZBOŻA I KARTOFLI.

(Dokończenie.)

Suszone kartofle na wódkę.

Gdyby można kartofle suszone przechowywać, toby się zyskało nie tylko 3/4 części miejsca, ale by się uniknęło wszystkich szkód ze zmiany powietrza wynikających; prawie zawsze jednakowe byłyby wydatki i z roku na rok zabezpieczyłoby się od braku kartofli. Nowe odkrycie w fabrykacyi cukru P. Szutzenbacha prowadzi na tę myśl, która nie jest do odrzucenia. Kartofle pokrajałem na sieczkarni, ususzyłem na suszarni, gdzie był przeciąg powietrza w 36 stopniu ciepła (bo bez przeciągu powietrza kwaskowaciałyby i pleśniały). Ususzone kartofle zmielono i podług nowych sposobów, słodem, wodą i cieplem osłodzono, lecz to się nie powiodło, bo ostatnie sztuki wypadały z sieczkarni dwa razy tak grube jak piérwsze, przez co osuszenie było niedokładne, a osłodzenie niedostateczne; bo wiele było kawałków, których skórka i włókna były surowe, a zatém i krochmal nie mógł się zdobyć na lepsze osłodzenie. To doświadczenie może posłużyć za skazówkę tym, coby podobne próby chcieli powtarzać.

Uparzenie kartofli przez zamknięcie pary.

Z pieczenia kartofli widać, że te potrzebują wielkiego stopnia w gotowaniu; przez to będą sypkie i suche, a w zaciéraniu łatwiéj się osładzają i lepszy dadzą wydatek. Gdzie nie można pieczonych kartofli zaciérać, trzeba urządzić parnik następującym sposobem: między dziurawém i całém dnem w parniku wstawić w ten otwór, którędy woda z pary skroplona z

parnika spływa, rurkę, doprowadzić tafowę do naczynia napełnionego wodą i zanurzyć ją na kilka cali w wodzie. Otwory, którędy kartofle wsypuje się i wybiera, zamknąć szczelnie kłakami lub krajką i oblepić, ażeby para nigdzie niewymykała się. Wpuścić parę wtenczas gdy się w kotle wzmocni. Otwór wprowadzający parę do kartofli ma być trochę mniejszy niż rura. Ta kartofla co blisko otworu, nie ugotuje się prędzéj, aż póki cały parnik nie będzie napełniony parą. Większego parnika jak na 2400 funt. kartofli (koło 10 korcy lwow:) nie należy robić, bo większa ilość więcéj czasu wymaga, a zaczém dolne kartofle się ugotują to wierzchnie za długo czekać muszą na czynność *diastazy*. Gdy tym sposobem będzie urządzony parnik, to zbyteczna para nie mając nigdzie wychodu, wchodzi w tę rurkę i przez wodę wymyka, przezco nabiera sprężystości i wyższego stopnia ciepła. Gdy się w wodzie odezwie, to znaczy, że kartofle już ugotowane. Trzeba zatém tę rurkę głęboko w wodzie utopić, żeby wyższy stopień w parę osiągnąć. Sposób ten, który oszczędza paliwa (bo nigdzie para nie ucieka) kazałem zrobić w gorzelni, gdzie były dwa parniki, każdy po 4,500 funt. (koło 20 korcy kartofli), z których jednego użyłem na próbę. Zwykle zgotowały się kartofle w 1 1/2 do 2 godzin, a przy zamkniętéj parze zgotowały się za 10 minut prędzéj; w takim razie trzeba żeby kartofle spadały z wysoka do młynka i przezto się ostudzały do stopnia jak jego stan osłodzenia potrzebuje.

(*) Jakkolwiek rozumowanie P. Krause jest dobrém, a u nas ten sposób zaciérania dawno już jest znanym w niektórych gorzelniach, wątpić jednak wypada, żeby z 100 funtów berlińskich czyli z naszego 1/2 korca można otrzymać 11 3/4 kwart berlińskich (czyli 13 kwart lwowskich) wódki szumowéj. Podobne obietnice lepiéj wyglądają na tytule niż w rzeczywistości.

(Przyp. Wydaw.)

Rum z Jamajki.

Przepis na rum taki był sprzedawany w podwójném opieczętowaniu w Berlinie po 5 talarów przez Sznaydra. Wydawca tego sekretu wywodzi, że prawdziwy rum nie pochodzi tylko z soku trzciny cukrowéj, ale także z melassy lub pierwszych odciekłych syropów, także z odwaru trzciny cukrowéj, jak i z opłukowin różnych naczyń fabryki cukru. Różnica zatém rumu pochodzi z różnicy dobroci powyższych materyjałów i istot do tego dodanych. Widocznie zatém, że rum z świéżego soku cukrowego jest najlepszy, rum zaś z szumowin, opłukowań i z brudów cukrowni wyrobiony, jest gorszy i kwaskowaty. Rumy robią na wszystkich Wschodnio-Indyjskich wyspach, w Brazylii, w Ameryce północnéj, a teraz już w wielu miejscach w Europie, gdzie nie tylko z odpadków cukrowych, z syropów kartoflowych, ale nawet z zwyczajnego robią wyskoku, dodając do tego kwasu siarczanego i mnóstwo innych ingredyjencyj. Najlepsze jednak rumy białe pochodzą ze Wschodnich-Indyj. Wszystkie te materyjały do rumu potrzebne, jako to: syrop co z cukru obcieka, piana syropu podczas gotowania formująca się, brudy z soku i popłukowiny naczyń, razem zmieszane, nazywają w Antylach *Dunder*, który fermentacyję przyspiesza i też same wywiera skutki, co drożdże w zaciérach gorzałczanych lub w piwie. Robiąc rum biorą: 1/5 część odpadków cukrowych albo piany, 1/5 *dunderu* i 1/5 wody, mieszają razem w kadzi, a skoro za 24 godzin nastąpi kiśnienie, to dolewają przez 2 dni na 100 galonów czyli na 100 garncy naszych tego zaciéru, co dzień po 3 garnce syropu. Fermentacyja się przez to poprawia, nie trzeba jéj jednak ciepła wyżéj dopuszczać nad 90 do 94 stop. Farenheita czyli 20 do 25 Rom. Od piątego do 9go dnia ustępuje fermentacyja. Zaciér wyrzuca jasne bańki i wtenczas spu-

szczają do kotła zwyczajnego gorzelnianego, poddają ognia póki wszystko niezawre, potém zwolniają i odbierają rum klarowny, który tak długo puszczają do spustu póki się pali; to jest dopiéro jak nasza *widka*, którą trzeba na nowo przepędzić. Zbierają zatém razem tę widkę z kilku odpędzeń, póki się na cały kocieł nienazbiera, z tego odbierają ten drugi rum, aż póki kropla oliwy nie tonie, resztę dodają do widki i znowu pędzą. Z 1200 naszych garncy zaciéru wyżéj opisanego, odbierają 130 garncy dobrego rumu, a z 530 garncy widki odbierają 220 garncy rumu do próby. W Antylach prawie każda plantacyja ma gorzelnię i dwa wielkie kotły po 400 do 1000 naszych garncy. Miewają biały i ciemny rum, który dla koloru zaprawiają palonym cukrem; białego rumu nie lubią. Złe gatunki i to co z piérwszego gatunku zostaje, nazywają *Tafią*, którą najwięcéj w domu spotrzebowują. Amerykanie, którzy własny rum produkują, kupują przecież rum wshodnioindyjski i z Jamajki, ażeby pomiędzy swój w handlu mięszać. W Europie robią rum podobny, dając na 100 garncy czystego wyskoku 16 garncy winnego octu i nieco liścia laurowego i z tego przepędzają rum. Można podobny rum w krótszy sposób zrobić, dając do czystego wyskoku nafty octowéj; dodają także do wódki francuzkiéj kwasu siarczanego, lecz to jest szkodliwe zdrowiu.

Sposób jednak najprostszy, który tyle zaciekawił współubiegających się, a który Panu Sznayderowi wielkie przyniósł korzyści, tak z fabrykacyi tego rumu jak i z sprzedaży sekretu po 5 talarów, był następujący: Do zupełnie czystego wyskoku zmieszaj połowę wody i dodaj 1/16 części prawdziwego rumu z Jamajki i zafarbuj go podług następującego przepisu: Potłucz cukru gorszego gatunku, dodaj nieco wody, nałéj w blaszane lub miedziane naczynia i gotuj takowy aż póki niezbrunatnieje i niezgęstnieje jak syrop, potém doléj do tego tyle wody, żeby ten syrop zrzadniał, na to doléj wyskoku z wodą zmieszanego jak wyżéj, póki smaku nie nabierze.

Wszystkie te mieszaniny, które w receptach czytamy, niewyrównają téj dobroci i téj czystości rumu tak prostego jak powyższy, którego doświadczałem. Przestrzegam jednak, iżby ten rum postał 1/2 albo rok cały, ażeby wyskok przejął się lepiéj rumem; można zamiast powyższego zafarbowania wlać nowo zrobiony rum w baryłkę lub beczkę dębową nową, to nabierze koloru bez potrzeby cukru.

Sposób patentowany zdejmowania sierści z skór.

Pan Koch używa zamiast wapna niegaszonego, roztworu *sody*, czystéj wody wapiennéj i octu wodą rozpuszczonego: to jest 100 funtów sody, 6 funtów wapna wypalonego niegaszonego rozpuścić w ciepłéj wodzie i zrobić z tego ług na 18 do 20 próby podług ługomierza. Gdy skóry na koźle dobrze będą z wilgoci obciągnięte, trzeba dwie skóry licem mięsném razem złożyć i sierścią na wierzch obrócone na warsztacie rozciągnąć. Umaczać kawał szmaty w kłąb złożonéj w powyższym ługu i tę skórę po sierści tym ługiem pocierać; potarte układać po 12 sztuk lub więcéj razem w jednę skrzynię, i tak długo zostawić, póki włos nie puści; wtenczas zwyczajnym sposobem zdejmować sierść.

Na cztéry dni przed puszczeniem włosa, trzeba (licząc na 5 skór albo 10 skórek) wziąć 60 funtów palonego wapna, polewać je zwolna wodą, żeby ugasić, z tych 60 funtów wapna oddzielić koło 10 funtów i dać do kadki mieszczącéj koło 42 wiader bawarskich czyli 48 wiader wiedeńskich wody; do drugiéj kadki mieszczącéj koło 64 wiader austryjackich wody dać 20 funtów wapna, a w trzecią

kadkę koło 70 wiadrową dać 30 funtów wapna. Tę wodę wapienną czystą, przezroczystą, nie mléczną, używać do ługowania skór. Naczynia te trzeba nakrywać, żeby kwas węglowy z powietrza nie przeistaczał wapna zgaszonego na surowe wapno i takowego nie osadzał. Jak woda wapienna osłabnie, to wapno osiadłe pomieszać, przezco się na nowo wzmocni.

Po wyługowaniu wyjmują się skóry i wkładają w czystą wodę na 24 godzin, oskrobują, wygładzają i wkładają do wody zaprawionéj octem, nalewając na 1no wiadro austr. octu, 15 wiader austr. wody. Ta kwaśna woda rozpuszcza i przytępia to jeszcze pozostałe wapno w skórach i robi je miękkiém. Potém znowu skóry opłukiwać w łajnie gołębiém, wałkować, znowu płukać, potém w kwaskowatym ługu garbarskim moczyć, żeby kolor straciły, a potém z początku w słabym w końcu w coraz mocniejszym ciepłym ługu garbować.

WIADOMOŚCI CZASOWE.

ZDANIE KSIĘCIA RAGUZY O GONITWACH KONNYCH.

(Universalblatt.)

„W podróży mojéj przez Węgry (pisze książę Raguzy) widziałem w Peszcie gonitwy na daleko piękniéjszém miejscu, jakoteż i całe urządzenie lepsze niż w Wiédniu. W Peszcie jak i w Wiédniu stało się modą odwidzać gonitwy, chociaż podobne zakłady na mało uwagi zasługują. Gonitwy te są niewolniczém naśladownictwem zwyczaju angielskiego bez wielkiego pożytku. Jest to wprawdzie dobrze ludzi przyzwyczajać do myślenia nad środkami poprawienia rasy, pomysły w tym względzie wyjaśniać, równie jak między utrzymującymi stada rodzaj współubiegania się wzbudzać. Cóż to jednak znaczy, że koń przybiega o parę sekund prędzéj do długiéj lub krótkiéj mety? Czyliż to wcześniéjsze dobiegnięcie nie zależy więcéj od sztuki jezdca niż od własności konia? Możnaż do gonitw usposobione konie na inny użytek potrzebować? Ludzie potrzebują koni do wojny, do gospodarskich zatrudnień, do przewozu towarów, do pługa i do zaprzęgu zbytkowych powozów. Do tych tu wymienionych potrzeb obojętna jest szybkość pobiegu na minutę wyrachowana. Wszystkie te nagrody powinny być obrócone więcéj na popisy użyteczniejsze, niż wymyślne. W Anglii, gdzie wszystkie potrzeby społeczeństwa w hodowaniu koni są dopełnione, łatwo powstała myśl podobna z zbytku i ducha angielskiego, który w podobnych zakładach i w grze szczęścia ukontentowanie znajduje. Anglik już stoi na szczycie wszelkiego zbytku, kiedy Węgrom jeszcze wiele nie dostaje. Po cóż nakoniec wprowadzać zwyczaj niczém niepodnoszący cechy narodu? Na cóż się to zda w Niemczech albo we Francyi? Gonitwy są naśladownictwem niczém niewspartém, ślepém poddaniem się modzie, co nie opiéra się ani na rozumie ani na wyrachowaniu potrzeb.»

We Lwowie, drukiem Piotra Pillera.